

El bacallà skrei noruec

10/02/2021



Per què es considera el millor bacallà del món?

*El seu nom **skrei**, que vol dir 'nòmada' en nòrdic antic, és símbol de **qualitat** per als amants del millor peix. Aquest **bacallà noruec de temporada**, de l'espècie *Gadus morhua*, **reconegut com el millor del món**, recorre cada any milers de quilòmetres fins a les costes noruegues, cosa que fa de la seva carn un mos únic en sabor i textura.*

Entre les espècies que habiten l'oceà Atlàntic cada any es repeteix un ritual increïble: els exemplars de **bacallà noruec skrei** que han aconseguit la maduresa naden seguint el seu instint des de l'oceà Àrtic fins a les costes del nord de Noruega, les illes Lofoten, per tal de reproduir-se i fresar. Com a conseqüència d'aquest viatge, l'skrei també és conegut com "el peix de sant Valentí", perquè tota la vida es prepara per a aquest recorregut cap al seu lloc original de fresa. Aquesta arribada és un autèntic esdeveniment per als habitants d'aquestes illes.

Els bancs de bacallà skrei habiten a les aigües gelades del mar de Barents, entre Rússia i Noruega. Les temperatures baixes fan que els peixos creixin lentament i que necessitin entre cinc i set anys per madurar. És en aquest moment quan inicien el seu recorregut. Cada exemplar porta entre 400.000 i 5.000.000 d'ous en un viatge que es fa entre el gener i l'abril. Els habitants de Noruega celebren aquest esdeveniment i consideren l'skrei com "el miracle noruec". La pesca té lloc els primers mesos de l'any i està regulada pel govern per tal de no exhaurir aquesta espècie i fer que la seva captura sigui controlada. Aquesta regulació és el que garanteix que l'skrei sigui la població de peix amb la gestió més sostenible del món.

Propietats del bacallà skrei

El llarg viatge que fa l'skrei és la raó per la qual **aquesta espècie de bacallà de temporada** és la més desitjada i la seva carn es considera exquisida, ja que és més ferma i saborosa que la d'altres varietats de bacallà. Per resistir el viatge per aigües gèlides i agitades aquest "esportista d'elit" necessita acumular greix i augmentar la musculatura, cosa que el dota d'unes característiques organolèptiques especials. Això fa que la seva carn sigui ferma i sucosa, blanca i atapeïda, amb una lluentor nacrada i amb un sabor més intens. La seva alimentació a base de mariscs el nodreix de minerals que també es manifesten en el seu sabor exquisit, molt apreciat entre els xefs de tot el món. El bacallà skrei és un peix saludable, baix en calories i que té grans propietats nutritives: és ric en proteïnes, àcid omega-3, vitamina A, vitamina D, antioxidants i seleni.

Temporada del bacallà skrei



En els nostres mercats **podem trobar el bacallà skrei des de mitjan de febrer fins al mes d'abril** i es distribueix per tot el món en poques hores per tal de garantir-ne la frescor i la qualitat. Aquest bacallà es diferencia d'altres varietats perquè és

més allargat i prim, alguns exemplars poden arribar a pesar fins a 55 quilos i arribar a dos metres de llarg. El Consell de Productes del Mar de Noruega és el propietari de la marca i emet un segell de qualitat per a l'skrei que diferencia i certifica aquest bacallà de temporada. Aquest segell garanteix la procedència del producte, els seus estàndards de qualitat i de sostenibilitat (ja que la seva pesca està regida pel govern noruec), la seva frescor, el seu emmagatzematge i empaquetat. La certificació del segell Skrei assegura que el peix mai ha estat congelat ni salat. Els exportadors de bacallà skrei s'han de sotmetre a unes avaluacions, i una "patrulla de l'skrei" fa controls en els centres d'exportació i ports per vigilar que es compleixen els requisits exigits i els estàndards de qualitat. Els exemplars no tenen cap rascada a la pell, pesen un mínim de tres quilos i s'han pescat durant la temporada a les àrees de fresa. S'han envasat abans que transcorrin dotze hores des que s'han capturat i estan entre 0 °C i 2 °C durant tota la cadena.

Exquisit i muy versàtil

La carn del bacallà skrei és tendra, però consistent alhora. A més, els ous, el fetge i les cocotxes són molt apreciats pels paladars més selectes. D'aquesta varietat se n'aprofita tot, també la pell, el cap, les galtes, la llengua i, fins i tot, l'estómac. Tot i que els lloms d'aquest peix són les peces més venudes, amb el ventre es poden fer brous exquisits i els seus ous són deliciosos a la planxa. Aquest bacallà de temporada és un peix magre que es pot cuinar de moltes maneres i que combina perfectament amb una gran varietat d'ingredients. Quan fem una recepta amb bacallà skrei únicament hem d'evitar coure'l de més, ja que si la temperatura arriba a 38 °C pot fer que perdi la seva textura. A la planxa, bullit o al forn, el bacallà skrei resulta un mos gurmè que sorprèn pel sabor i la carn tendra i sucosa.

El bacallà skrei es pot trobar de temporada en els taulells de peixateria de Caprabo, compromès amb el medi ambient i amb el suport a una [pesca sostenible](#) [</shared/.content/articulos/compromiso-responsable/caprabo-comprometido-pesca-sostenible.xml>] i un consum responsable.